



AGENCY

RESTAURANT

WINE

BEER

COCKTAIL

TRAVEL


DESIGN

PIZZA

GELATO

EVENTS

RECIPES

PRODOTTO  RECIPES

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA: arriva il libro

Pubblicato da **Redazione Food Confidential**

Gli anelli più preziosi della Calabria: è questo, il titolo del volume che raccoglie nelle sue 252 pagine tutte le sfumature e declinazioni di quello che è diventato ormai un ingrediente irrinunciabile tanto per le ricette gourmet che per quelle della tradizione in tutto il mondo.

Un racconto da più angolazioni che descrive l'unicità di questo prodotto, la **Cipolla Rossa di Tropea**, unica non solo per il fatto di essere dolcissima e croccantissima, ma anche ricca di proprietà organolettiche eccezionali che la rendono alleata per la salute.

Edito da Rubbettino nasce da una nuova idea di editor marketing messa in piedi dal **Consorzio per la Tutela della Cipolla Rossa di Tropea IGP**, presieduto da Giuseppe Laria, con il coordinamento editoriale di Daniele Cipollina e dello studio Adv Maiora.

Farà la sua prima uscita ufficiale in occasione de La Tropea Experience, il Festival della Cipolla Rossa che sarà ospitato da venerdì 22 a domenica 24 settembre 2023 a Tropea.

“In questi anni la Rossa di Tropea – sottolinea il Presidente Laria – si è saputa ritagliare un ruolo da protagonista nella cultura agroalimentare del Made in Italy. Per raggiungere questo risultato abbiamo lavorato con un impegno a 360 gradi, per valorizzarne il patrimonio storico-culturale e le proprietà enogastronomiche. Per il Consorzio l'utilizzo della Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP nei menù dei ristoranti rappresenta una grande opportunità per far apprezzare maggiormente il prodotto, rendere più riconoscibile il marchio IGP e far accrescere la consapevolezza su quella che può essere una vera e propria leva di crescita e sviluppo eco-sostenibile dei territori”.

È in questo contesto – rimarca il direttore marketing Daniele Cipollina – che si inserisce la nostra pubblicazione: una testimonianza concreta di chi opera nel comparto dell'informazione e della comunicazione con un approccio realmente multidisciplinare, capace di condensare quell'intelligenza collettiva che può esprimere e concretizzare idee altrimenti impossibili da realizzare. La sfida che il Consorzio della Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP deve affrontare nei prossimi anni è il passaggio da un modello di utilizzo tradizionale a uno più consapevole ed esperienziale. La Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP deve quindi essere in grado di attrarre per la sua diversità, per la sua autenticità, per le sue peculiari caratteristiche nonché per la ricchezza delle virtù qualitative e salutistiche che garantisce la filiera agroalimentare, fortemente legata alla cultura e alle tradizioni dei luoghi di produzione. Per questo – conclude – il nostro obiettivo è quello di far conoscere il suo valore aggiunto e i suoi elementi di differenziazione. L'obiettivo principale della comunicazione deve perciò essere quello di aumentare la consapevolezza e la sensibilizzazione verso i valori della Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP e fissarne un'identità precisa.

Con le prefazioni del Presidente del Consorzio della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP Giuseppe Laria e del direttore Marketing Daniele Cipollina, il volume si avvale del contributo del giornalista, gastronomo e conduttore radiofonico Davide Paolini, dell'Ambasciatore della Cucina Calabrese nel mondo Francesco Mazzei, del patron di Identità Golose, Paolo Marchi, del giornalista e scrittore gastronomo Edoardo Raspelli, dello scrittore e conduttore televisivo Paolo Massorbio; del biologo nutrizionista e presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina Domenico Galatà; del giornalista pubblicista, autore di numerosi articoli e pubblicazioni tra cui "La treccia rossa. Storia della Cipolla di Tropea" Pino Vita; del professore Domenico Tavella, specialista in Malattie Cardiovascolari del Dipartimento di Scienze Cardiovascolari, Ins. Aterosclerosi Coronarica e Periferica Scuola di Specializzazione in Malattie Cardiovascolari dell'Università degli Studi di Verona.

Gli Anelli più preziosi di Calabria è anche un vero e proprio prontuario di cucina gourmet che mette insieme 17 tra i più importanti chef nazionali e le loro ricette, tutte a base di Cipolla Rossa:

Gaetano Alia, Enzo Barbieri, Simone Cantafio, Igles Corelli, Paolo Dodaro, Antonino Esposito, Luigi Ferraro, Antonio Franzè, Vincenzo Grisolia, Francesca Manis, Massimo Olivadoti, Luigi Quintieri, Giuseppe Romano, Andrea Ruisi, Antonio Torchia, Pierluigi Vacca ed Ercole Villirillo.

Dai primi al dolce, dagli antipasti ai secondi, 85 modi di preparare e cucinare la Cipolla Rossa di Tropea in un ricettario che rappresenta un forziere preziosissimo di promozione, idee, fantasia e bontà, tutta a portata di mano e di fornelli.

Very Food Confidential.

TAGS

Calabria

chef

cipolla

libro

news

ricette